International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

DESHIDRATADORA SEDONA

Extracto manual de instrucciones

Tabla contenidos

Introducción

Medidas de seguridad importantes

Consejos de seguridad

Listado de piezas

Uso del equipo

Puesta en marcha

Limpieza y mantenimiento

Solución de problemas frecuentes

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

Introducción

¡Felicidades! Es usted ahora el orgulloso propietario de un Deshidratador Sedona de Tribest. Con Sedona, puede deshidratar sus verduras y frutas favoritas con eficiencia y precisión gracias a la última tecnología de deshidratación digital. Desde manzanas a calabacines y de crackers a sus recetas más originales, Sedona cubrirá todas sus necesidades de deshidratación de alimentos.

Sedona es la solución avanzada a la deshidratación – ofreciéndole todas las opciones que necesita para hacer que el proceso de deshidratación sea lo más simple y conveniente posible. Con Sedona, puede programar el temporizador hasta 99 horas o en modo continuo hasta 150 horas de manera ininterrumpida sin ninguna preocupación. Como el Sedona utiliza dos mecanismos de calentamiento independientes, la distribución de aire caliente circula de manera uniforme. Sedona también le ofrece la opción de deshidratar poco o deshidratar mucho. Puede deshidratar hasta 9 bandejas de frutas y verduras o dividir la máquina en dos cámaras de 4 bandejas para tandas más pequeñas de sus recetas deshidratadas favoritas.

Los dos ventiladores de Sedona pueden ser fácilmente ajustados para reducir la velocidad de ventilación para un funcionamiento silencioso, ofreciéndole una manera cómoda de deshidratar continuamente durante la noche sin ruido y distracciones. Sedona también le ofrece una forma fácil de controlar el proceso de deshidratación con una ventana transparente en la parte frontal de la unidad.

Asegúrese de desempaquetar su Sedona cuidadosamente y comprobar que todas las piezas están incluidas en el paquete. También tómese su tiempo para familiarizarse con las funciones del equipo antes de empezar a deshidratar alimentos. Es recomendable pulsar cada botón para comprobar su función- haciéndole saber lo que controla cada botón. Varias bandejas han sido incluidas con la máquina para hacer su experiencia de deshidratación más fácil y mejorar la versatilidad de la preparación de los alimentos.

Le recomendamos que lave todas las bandejas con agua caliente y detergente suave antes de usarlos por primera vez con su deshidratador Sedona. Ahora está usted listo para comenzar a deshidratar con su Sedona. Esperamos que disfrute su Deshidratador de alimentos Sedona, ya que le ayuda a preservar la nutrición de sus frutas y verduras favoritas y le ayuda a continuar su viaje hacia una salud y nutrición mejores.

Por favor, tómese su tiempo para leer detenidamente todo el manual para un uso y cuidado correctos. Siguiendo las instrucciones de este manual asegurará que su deshidratador de alimentos Sedona funcione eficientemente durante muchos años.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

Medidas de seguridad importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deberían tomar precauciones de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones
2. No tocar superficies calientes. Utilizar mangos o asas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir cables, enchufes o el deshidratador en agua o en ningún otro líquido.
4. Utilice solo un cable de corriente aprobado incluido con su máquina o suministrado por el fabricante.
5. Conectar el equipo solo a una toma de corriente eléctrica con un voltaje compatible. De lo contrario se podría dañar el motor del ventilador y/o la bobina y anularía la garantía.
6. Nunca tocar el enchufe con las manos mojadas.
7. Se requiere supervisión adulta cuando el equipo se está utilizando por o cerca de niños.
8. No colocar sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
9. Siempre usar el deshidratador en una superficie plana y uniforme, y mantenerla a una distancia mínima de 10cm de otros aparatos o muebles.
10. Desconectar el equipo de la corriente cuando no esté en funcionamiento y antes de su limpieza. Dejar que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
11. No intente desmontar o modificar el deshidratador. Podría ocasionar incendios, descarga eléctrica o malfuncionamiento. Cualquier intento de modificar el deshidratador anulará la garantía.
12. Abrir las puertas del deshidratador para su el funcionamiento. Una vez la puerta del deshidratador se cierra, se reanuda el funcionamiento. Si el deshidratador continua funcionando mientras la puerta está abierta, por favor desconecte el deshidratador y contacte a su proveedor de garantía más cercano.
13. NUNCA introduzca sus dedos u otros objetos como cucharas, cuchillos ni ningún otro utensilio de cocina en las salidas de aire mientras está en funcionamiento. Esto podría ocasionar daños como quemaduras, descargas eléctricas e incluso un incendio.
14. No mueva el deshidratador mientras esté en funcionamiento.
15. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no haya funcionado correctamente o se haya dañado. Contacte con el fabricante para conocer al proveedor de garantía más cercano si su deshidratador no funciona bien o necesita servicio técnico.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

16. El uso de accesorios no autorizados o recomendados por el fabricante pueden causar lesiones.
17. No utilizar en el exterior. Este aparato es tan solo para uso doméstico en interiores.
18. No deje el cable de corriente colgando al borde de una mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
19. Se requiere extrema precaución cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
20. Siempre conecte el cable a la máquina primero y después a la toma de corriente eléctrica. Para desconectar apague la unidad y entonces desconecte el cable de la toma de corriente.
21. No utilice el deshidratador para otra función que no sea la especificada por el fabricante.

****CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES****

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

Consejos de seguridad

Para evitar cualquier daño o lesión posibles, por favor siga los siguientes consejos de seguridad:

- No limpie el Sedona con agua. Utilice siempre una toalla húmeda para limpiar el Sedona.
- Nunca utilice el Sedona en una habitación húmeda como un baño. Use el Sedona en un lugar bien ventilado.
- Utilice siempre una toma de corriente alterna que sea mínimo 10-amps
- No bloquee las salidas de aire mientras el Sedona esté en funcionamiento.
- No exponga el Sedona a temperaturas por encima de 80ºC (176ºF).
- Conecte el Sedona con el interruptor principal en **OFF.**
- No intente deshidratar líquidos, alimentos tan finos que se conviertan en polvo, cristal o metal.
- Para evitar el deterioro de los alimentos, no deje los alimentos dentro del Sedona sin que esté funcionado durante demasiado tiempo. Extraiga los alimentos deshidratados inmediatamente después de que el proceso de deshidratación haya terminado. Almacene los alimentos deshidratados en un lugar y recipiente adecuados.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

Listado piezas

El pack incluye:

1x Aparato principal.

9x Bandejas de plástico abiertas libres de BPA.

1x Bandeja de plástico cerrada libre de BPA.

9x Mallas de plástico para las bandejas libres de BPA.

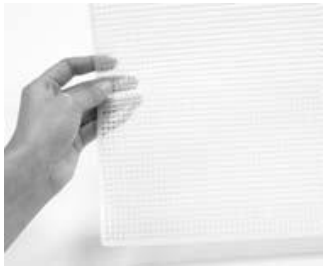
1x Cable de alimentación.

Aparato principal.

Cable de alimentación.

Bandeja abierta.

Bandeja cerrada.



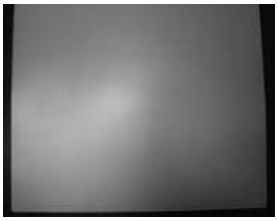
Malla de plástico.

*Por favor tenga en cuenta: Cada unidad está empaquetada en bandejas esponjosas. Asegúrese de quitar todas las bandejas antes de utilizar el Sedona. Estas bandejas fueron diseñadas para mantener las piezas inmovilizadas durante su transporte. No están echas para utlizarse con el Sedona.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

Opcional:

Hojas de secado.



Desde fruta hasta galletas crudas, las láminas de secado reutilizables son seguras, libres de BPA y Teflon, y pueden ser utilizadas como como una superficie plana antiadherente para crear sus recetas de alimentos deshidratados dentro del Sedona. Son flexibles y fáciles de usar. Están diseñadas para utilizarse con la bandeja abierta para crear una superficie plana, coloque una lámina dentro de la bandeja y añada los ingredientes.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

Uso del equipo

Para su seguridad y para proteger su Sedona, por favor siga las siguientes instrucciones:

1. Mantega siempre el Sedona en una superficie llana y uniforme.
• Mantenga el Sedona al menos 10cm alejado de otros aparatos o mobiliario.

2. Coloque los alimentos en cada bandeja tal y como explica el manual de instrucciones.
• Corte los alimentos en rodajas uniformes.
• Utilice una bandeja para cada tipo de alimento. No mezcle tipos de alimentos.
• Coloque los alimentos en hileras en la bandeja con al menos 2,5cm de separación entre cada rodaja para que no se enganchen.
• Puede deshidratar hasta 9 bandejas a la vez.
• Para 4-5 bandejas de recetas de alimentos deshidratados, utilice el compartimento superior para mejores resultados.

3. Abra la puerta para introducir las bandejas dentro del Sedona. Mantener la bandeja en posición horizontal y deslizarla en las ranuras apropiadas.
• Por favor, asegúrese de que todas las bandejas están correctamente colocadas.

4. Conectar a una toma de corriente alterna que tenga capacidad como mínima de 10-amp.

5. Encender el interruptor principal **ON**.

6. Seleccionar temperatura y tiempo. Pulsar el botón Start/Pause.
• Véase la sección de Puesta en marcha.
• El Sedona se pondrá en modo stand-by automáticamente después de que el tiempo de secado haya terminado. También sonará una alarma cuando el tiempo de secado haya finalizado.
• Apagar el interruptor principal **OFF** después de finalizar el proceso de deshidratación.

7. El Sedona está diseñado para distribuir el aire caliente uniformemente desde la parte trasera hasta la parte frontal del equipo. Dependiendo del clima y la temperatura del aire que entre en el equipo por la parte trasera, podría haber una pequeña diferencia de temperatura entre las bandejas dentro del compartimento de secado. Como el calor aumenta de forma natural, es normal que las bandejas superiores estén expuestas a más calor que las bandejas centrales o inferiores. Para mejores resultados, puede ir cambiando las bandejas periódicamente.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

Puesta en marcha

Funciones del interruptor principal y botones:
1. El interruptor **POWER** es para encender y apagar el Sedona.
2. El botón **°F/°C** le permitirá seleccionar la temperatura del display (Celsius o Fahrenheit). Seleccione que modo de temperatura quiere visualizar pulsando El botón **°F/°C.**
El modo predeterminado de fábrica del Sedona es Celsius. Una vez haya seleccionado Celsius o Fahrenheit, el Sedona recordará su selección incluso después de haber apagado el equipo.

3. **Temp.** Esta ventana se utiliza para dos funciones distintas.
Por favor tenga en cuenta que en funcionamiento, la temperatura del Display mostrará su temperatura seleccionada y NO la temperatura real dentro de los compartimentos de secado.

A. Seleccionando la temperatura deseada (Set Up)- Durante la selección este panel será utilizado para seleccionar la temperatura de los compartimentos de secado deseada.
a. La temperatura del compartimento de secado normalmente no excede la temperatura que usted ha seleccionado.
b. La condición del aire que entra, puede afectar la temperatura del compartimento de secado. La temperatura del compartimento de secado puede variar en unos +/- 3°C. La diferencia se registra por el sensor termal, regulando así la actividad de la bobina de calentamiento.

B. Temperature Display- Mostrará su selección de temperatura deseada.
a. Los 2 glifos en el extremo izquierdo de la pantalla TEMP indica cual de las dos bobinas de calentamiento está activa.
b. Cuando está iluminado el glifo superior izquierdo, la bobina de calentamiento superior está en funcionamiento.
c. Cuando está ilumando el glifo inferior izquierdo, la bobina de calentamiento inferior está en funcionamiento.
d. Cuando ambos glifos se iluminan alternativamente, ambas bobinas de calentamiento están en funcionamiento.
*Atención: Mientras la temperatura mostrada por el display de temperatura es la temperatura deseada, la temperatura real de los compartimentos de secado puede fluctuar hasta ±3°C.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

4. La ventana **TIMER** le mostrará las horas que programó. También le mostrará las horas restantes durante su funcionamiento.
Más cosas:
• Cuando el punto que está al lado de la porción del display de tiempo parpadea, significa que el temporizador está encendido y la máquina está en funcionamiento.
• Si el punto no está iluminado, el temporizador ha parado. Esto significa que la máquina ha detenido/pausado todas sus funciones. Pulse START para volver a las selecciones programadas y encienda el temporizador para reanudar el funcionamiento. Por favor, siga las instrucciones de puesta en marcha para resetear o cambiar los ajustes que desee.

5. El botón **SET** le permitirá seleccionar la temperatura y tiempo. Si pulsa el botón SET una vez, saltará la ventana de 3 dígitos TEMP. Si presiona el botón SET una vez máz, aparecerá la ventana de 2 dígitos TIMER.
(1) Pulse el botón SET una vez- Mientras la ventana TEMP parpadea, seleccione la temperatura deseada utilizando los botones 10 o 1. Cuando la ventana TEMP muestra la temperatura que desea, pulse el botón SET para guardar la selección.
Su temperatura deseada está seleccionada, y aparecerá la ventana TIMER.
(2) Pulse el botón SET dos veces- mientras la ventana TIMER parpadea, seleccione las horas que desee utilizando los botones 1 o 10, entonces pulse el botón SET después de haber programado el temporizador para finalizar su selección.

Más cosas:
• El tiempo de stand-by es de 5 segundos, si no empieza a configurar la temperatura o el temporizador durante esos 5 segundos, el modo set-up se cancelará.
• Para seleccionar temperatura y tiempo de una manera más rápida y exacta, el Sedona tiene dos botones separados, 10 y 1. Los botones bajo el 10 representan incrementos de diez mientras que los botones bajo el 1 representan incrementos de 1.
• Puede seleccionar el tiempo de deshidratación hasta 99 horas.
• El Sedona tiene una función de deshidratación continua que le permite deshidratar continuamente durante más de 99 horas. Para activar esta función, presione y mantenga el botón 10 hasta que aparezca CO en el display. La función CO deshidratará durante un máximo de 150 horas.
• La selección predeterminada del Sedona es 45ºC, y 10 horas. 45ºC equivale a 113ºF.
• Sedona guardará su configuración deseada para el próximo uso aunque usted lo apague.

6. Los botones **UP/DOWN** (10,1) son para seleccionar la temperatura o las horas del temporizador – un solo pulsado cambiará el numero por 1, y el numero irá cambiando mientras el botón esté pulsado durante más de un segundo.

7. El botón **TRAY** se utiliza para seleccionar los compartimentos que se activarán. Puede seleccionar que se deshidraten hasta 9 bandejas de alimentos o hasta 4 bandejas

de alimentos en la mitad superior o bien 4 bandejas en la mitad inferior del equipo. Sedona está diseñado para funcionar como unidad completa o para funcionar solo con la mitad superior o la mitad inferior para ahorrar energía cuando se deshidratan cantidades de alimentos más pequeñas.

Más cosas:
• El Sedona tiene predeterminada la función de uso completo del equipo.
• El Sedona no recordará su selección y volverá a uso completo cuando usted lo apague.
• Debido a eficiencia energética, le recomendamos utilizar la mitad superor solo cuando esté secando hasta 4 bandejas.
Por favor utilice la bandeja divisoria para separar la máquina en 10 compartimentos y para distribuir el aire caliente uniformemente y con precisión.

8. El botón **MODE** le permitirá seleccionar el modo daytime o nighttime (diurno o nocturno). Aunque el Sedona es muy silencioso en modo diurno, el modo nocturno hará que sea aún más silencioso.

Mas cosas:
• El ruido del ventilador circulación de aire se reducirán porque los ventiladores giran más lentamente cuando está en modo nocturno. Por consiguiente, la velocidad de deshidratación será un poco más lenta que con el modo diurno.
• La selección predeterminada del Sedona es modo diurno y volverá a modo diurno cuando lo apague.

9. El botón **START/PAUSE** sirve para reanudar y pausar el funcionamiento. Si mientras el Sedona está en funcionamiento, usted abre la puerta, la fuente de alimentación de la bobina de calentamiento y el ventilador cesará. El Sedona automáticamente reanudará el proceso cuando se cierre la puerta.

Mas cosas:
•Usted oirá un zumbido cuando pulse los botones, cuando la puerta se abre y cuando el tiempo seleccionado termina.
Mas cosas:
•Para cambiar la temperatura y/o las horas de funcionamiento mientras el Sedona está en funcionamiento, pulse el botón START/PAUSE, entonces pulse el botón SET y cambie la temperatura y/o tiempo.
Entonces pulse START/PAUSE de nuevo para reanudar el proceso.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

NOTA: El Sedona puede utilizarse para deshidratar hasta 4 bandejas de tandas de alimentos más pequeñas.

1. Introduzca la bandeja solida en la ranura del medio para dividir el Sedona en 2 deshidratadores de 4 bandejas. Como el Sedona está equipado con dos ventiladores independientes con bobinas de calentamiento, el Sedona puede utilizarse para deshidratar alimentos en las mitades superior e inferior cuando se divide el equipo.
2. Pulse el botón TRAY para seleccionar el ventilador con bobina que estará activo.
3. Cargue las bandejas en la mitad del Sedona seleccionada acordemente con el ventilador y bobina seleccionado.

Más cosas:
• Si selecciona una mitad, la fuente de alimentación del ventilador y bobina de la otra mitad se cortará.
• Si selecciona la mitad superior, puede deshidratar hasta 5 bandejas incluyendo la bandeja solida (la que divide).
El LED superior estará iluminado.
•Recomendamos utilizar la mitad superior del equipo ya que el calor aumenta y fluye para arriba de manera natural.
•Si selecciona la mitad inferior, puede deshidratar hasta 4 bandejas. El LED inferior estará iluminado.
•Si ambos LEDs están encendidos, significa que usted ha seleccionado que funcione el equipo completo. Intente volver a configurarlo para que funcione una de las mitades.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

Limpieza y mantenimiento

1. Limpie las bandejas y las hojas de las bandejas con un detergente suave bajo agua tibia después de cada uso. Las bandejas NO pueden ser lavadas en el lavavajillas.

2. Para limpiar la máquina principal, primero desconecte la máquina y límpiela con un trapo húmedo. No aclare el Sedona con agua ni lo sumerja en agua.

3. Asegúrese de que las bandejas y las hojas de las bandejas están completamente secas antes de volver a introducirlas en la máquina. Mantenga su equipo y todas las piezas en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

International Cooking Concepts, S.A.
Gran Via Corts Catalanes, 649, local 2. 08010 Barcelona
T + 34 93 2531210 F + 34 932127425
info@cookingconcepts.com . www.cookingconcepts.com

Solución de problemas frecuentes

SÍNTOMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
El equipo no se enciende.	• El cable no está correctamente posicionado en la fuente de alimentación eléctrica. • El interruptor del equipo no está encendido.	•Conectar de nuevo el equipo. •Encender el interruptor principal.
Las luces del display no están encendidas.	•El interruptor del equipo no está encendido.	•Encender el interruptor principal.
El ventilador funciona pero no hay calor.	•El sistema de calentamiento no funciona.	•Apague el equipo y contacte con el centro de servicio técnico más cercano.
Funciona el calentador pero el ventilador no.	•El ventilador no funciona. •Material ajeno está atascado en el ventilador.	•Apague el equipo y contacte con el centro de servicio técnico más cercano. •Retire el material ajeno.
No deshidrata.	•Demasiados alimentos en la bandeja. •Los alimentos se amontonan en la bandeja. •El ventilador es demasiado lento.	•Reduzca la cantidad de alimento. •Coloque los alimentos en una hilera con suficiente separación. •Apague el equipo y contacte con el centro de servicio técnico más cercano.
Gotas de agua en la puerta.	•Demasiado alimento en la bandeja. •Alimentos que contienen demasiada agua.	•Reduzca la cantidad de alimento. •Reduzca la cantidad de alimento e incremente el tiempo de deshidratación.
Sobrecalentamiento y calentamiento insuficiente.	•El controlador de temperatura del sistema no funciona correctamente.	•Apague el equipo y contacte con el centro de servicio técnico más cercano.
Los alimentos no están deshidratados uniformemente.	•El grosor de los alimentos no es uniforme. •Demasiado alimento en la bandeja. •Alimento en la bandeja superior o inferior.	•Corte los alimentos de manera uniforme. •Reduzca la cantidad de alimento. •Escoja la bandeja correcta.
Sonido del ventilador extraño	•El ventilador no funciona.	•Apague el equipo y contacte con el centro de servicio técnico más cercano.